



Japanischer Cheesecake

Anleitung

1. Backrohr auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Frischkäse, Topfen, Butter und Milch in einem Topf langsam erwärmen und verrühren.
3. Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
4. Dotter einzeln einrühren und die Mischung sieben.
5. Mehl und Stärke darüber sieben und unterheben.
6. Eiklar mit Zucker steif schlagen.
7. Eischnee unter die Dottermasse heben.
8. Cheesecake-Masse in die vorbereitete Form füllen.
9. Tiefes Backblech mit kochendem Wasser füllen und in den Backofen schieben.
10. Form in das Wasserbad stellen und 40 Minuten bei 160 Grad backen. Temperatur auf 140 Grad reduzieren und nochmals 30 Minuten backen.
11. Ofen ausschalten und Cheesecake bei geschlossener Ofentür auskühlen lassen.
12. Nach 30 Minuten Ofentür einen Spalt öffnen und Kuchen langsam auskühlen lassen.

Das Rezept eignet sich für eine Backform mit 18 cm Durchmesser (am besten eine geschlossene Backform verwenden oder mit Alufolie gut abdichten), diese mit Butter fetten und mit Backpapier auslegen. Das Backpapier sollte über die Form hinausragen, weil die Masse beim Backen stark aufgeht (Gesamthöhe ca. 15 cm).

Benötigte Zutaten

50 g	Premium Teebutter
50 g	Premium Frischkäse (Natur)
70 g	Premium Topfen
100 ml	Premium Alpenmilch
140 g	Feinkristallzucker
50 g	Stärke
50 g	Mehl
5 Stück	Dotter
7 Stück	Eiklar (kalt)

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)